



MAXIGUM

ESTABILIZANTE COLOIDAL PARA VINHOS ENGARRAFADOS

COMPOSIÇÃO

Solução aquosa de E414 goma-arábica (20,5% mín), estabilizada microbiologicamente por adição de metabissulfito de potássio (conteúdo de SO₂: 0,35 ± 0,05%)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: solução amarelada, ligeiramente opalescente.

Feita a partir de *Acacia verek*, **MAXIGUM** é produzida usando um processo simples de solubilização e purificação, com o objetivo de manter as dimensões e a estrutura original da goma. Como resultado, a **MAXIGUM** possui um grau de eficácia elevado na prevenção da precipitação de matéria corante, atenuação da adstringência, e aumento da estrutura gustativa.

Devido ao seu peso molecular elevado, **MAXIGUM** possui um efeito colmatante, podendo ser utilizada após a microfiltração.

O dióxido de enxofre presente na sua forma livre possibilita um armazenamento mais longo do produto e permite o uso de **MAXIGUM** depois da microfiltração, sem preocupação de contaminação microbiológica.

APLICAÇÕES

Vinhos tintos e rosados

- Prevenção da precipitação de matéria corante nos vinhos prontos para engarrafamento

Vinhos espumantes

- Quando adicionado na preparação do "licor de expedição", melhora a qualidade *perlage*

Vinhos tranquilos

- Para melhorar o equilíbrio organolético, reduzir a adstringência e aumentar a estrutura

DOSES

20 - 50 mL/hL, para estabilização do vinho

60 - 100 mL/hL ou doses superiores, para obter um efeito organolético significativo

100 mL/100 garrafas, no licor de expedição

A adição de 100 mL/hL de **MAXIGUM** aumenta o teor de SO₂ em cerca de 3,5 mg/L.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar **MAXIGUM** a vinhos clarificados, filtrados e límpidos, prontos para engarrafamento.

ATENÇÃO: Adicionar **MAXIGUM** antes da microfiltração pode colmatar os cartuchos. Se não for possível um doseamento em linha com doses baixas da goma, pode-se adicionar o produto pelo menos 24 horas antes do engarrafamento, sem que o efeito de colmatção seja importante. O tempo de espera pode ser prolongado dependendo da dose de **MAXIGUM** a utilizar (dose mais elevada, tempo mais prolongado), porosidade da membrana (porosidade mais pequena, tempo mais prolongado) e do conteúdo de coloides naturais presentes no vinho. Por esta razão, recomenda-se a realização de testes laboratoriais preliminares para determinar a dose correta, a eficácia de estabilização e possíveis efeitos no índice de filtrabilidade.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 5 Kg - 25 Kg - 200 Kg - 1000 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado, e ao abrigo da luz.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (CE) nº 606/2009

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.